COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

Levures Sélectionnées
MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

57e Année. T. 113. — N° 23 Dimanche 9 Juin 1940

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

INSTITUT MYCOLOGIQUE IMPÉRIAL JUIN 1940

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
Rendements très augmentés, parfois doublés
MAISON EUGÈNE GERMAIN — AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

Ets A. BLACHÈRE & ses Fils

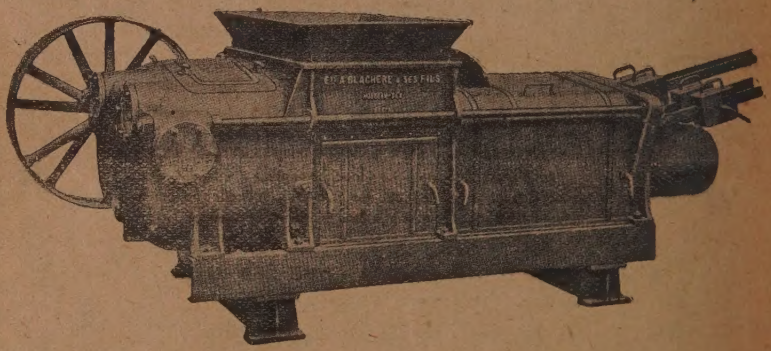
Société anonyme au capital de 6.300.000 francs

69, Boulevard F.-Mistral, BEZIERS — Tél. 6-14 — Usines à HUSSEIN-DEY

les plus puissantes Usines du monde pour la fabrication du matériel vinicole présentent de véritables nouveautés

LE PRESSOIR CONTINU 1940

Tous débits — sur pieds ou sur roues — avec ou sans moteur



LIVRAISON GARANTIE

Pressoirs hydrauliques — Super-égrappoirs centrifuges

Pompes à vin et à vendange — Fouloirs-Pompes — Emietteuses

Egouttoirs — Auto-Vinificateur Ducellier Isman

pour le remontage automatique des moûts

MATERIEL D'HUILERIE — POMPES "RECTA" pour puits profonds

Plans, devis, catalogues et renseignements gratuits sur demande

Syndicat Professionnel de l'Industrie
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie – Montpellier

MILDIOU

Protégez vos vignes et vos raisins, en poudrant à la

POUDRE CHEFDEBIEN

s'adresser à :

Société des Usines de Prades et de Maillole

2, Rue de la Paix - PERPIGNAN

POUDRE POUR FRUITS

Les fruits se conservent bien dans la tourbe qui possède une réaction acide antiseptique. Mais la tourbe possède un aspect désagréable et revient assez cher.

Le brevet français 850.659 propose une farine de bois acidifiée et antiseptisée par du tanin.

La proportion de tanin serait de 15 à 18 p. 100 pour les fruits tendres et 6 p. 100 pour les légumes.

Il s'agit sans doute de sciure de bois blanc.

Ne pourrait-on assayer pour les fruits durs la farine de bois de chêne naturellement riche en tanin ?

P. LARUE.

Tracteur vigneron BRISTOL

Largeur 90

A CHENILLES INUSABLES — SANS AXES, NI BAGUES
SANS ENTRETIEN

A TRACTION AVANT	=	Adhérence totale.
Pas de poids mort inutile	=	Pression au sol 320 gr, par CM²
Fourrières	=	1 mètre 10

Ne laisse pas traces de son passage sur route.

Tous organes accessibles.

Consommation inférieure à 3 litres d'essence à l'heure en labourant en un seul passage toute l'interligne.

Livrable rapidement.

Renseignements, démonstrations:

Henri POURRET, Agent général pour le Midi,

13, rue Ruffi, NIMES. — Téléphone 34-97.

L'Union des Fabricants de Poudres Cupriques (U. F. P. C.)
groupe les maisons suivantes :

Compagnie Méditerranéenne de Produits Chimiques à Montpellier,
Compagnie Pyrénéenne des Talcs à Carcassonne,
Etablissements Kuhlmann à Paris (8e),
La Littorale à Béziers.
Société Progil à Tassin-la-Demi-Lune,
Société des Produits Chimiques, Industriels et Viticoles à Beaucaire,
Usines de Prades et de Maillole à Perpignan.

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

En traitement de Printemps

un seul insecticide, le

QUASSIATERPEN

(*Marque déposée*)

0,16 pour cent de Quassine de Quassia Amara de la Jamaïque dans une solution d'alcools et de carbures terpéniques sulfonés

Le Quassiaterpen combat efficacement, préventivement et curativement, les attaques des divers pucerons des arbres fruitiers : pucerons verts du pêcher, etc..., etc...

Spécialité des Dérivés Résiniques et Terpéniques

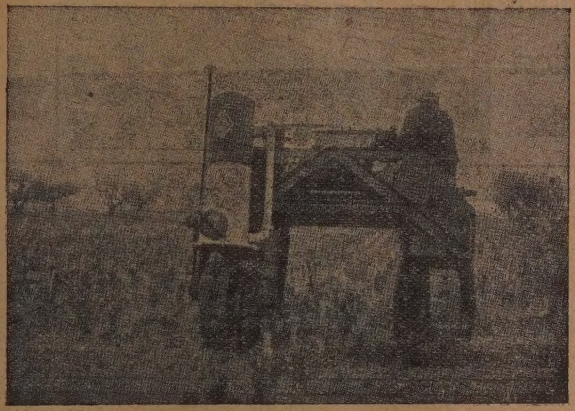
40, rue des Carmes — DAX (Landes)

Tracteur G. VIDAL

(Breveté en France et à l'Etranger)

41, Avenue Georges-Clémenceau, MONTPELLIER (Hérault). Tél. 28-21

Télégrammes : **Tracvidal** — R. C. 6024



équipé avec Gazogène GOHIN-POULENC

réalise les meilleures cultures au prix le plus réduit.

MOUILLANT ADHÉSIF

MOUILLANT qui ne provoque pas de mousse

ADHÉSIF dont la marque s'est imposée

EMPLOYEZ

L'HÉLIOSOL

cent pour cent d'alcools terpéniques sulfonés

FABRIQUÉ PAR

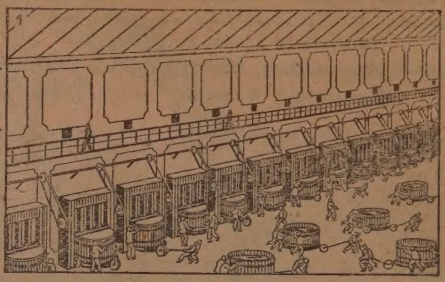
« LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES et TERPÉNIQUES », S. A.

DAX (LANDES)

L'ESSAYER C'EST L'ADOPTER

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ses frais d'exploitation étaient élevés.

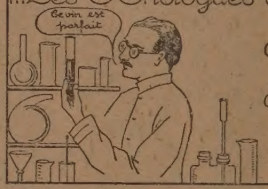
...son matériel insuffisant...

..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint... 2

...un essai fut décidé...

3 ...Les Œnologues examinèrent...



analysèrent...

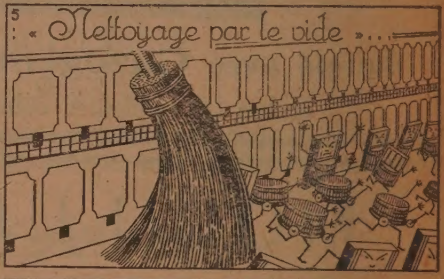
dégustèrent...

conclurent...

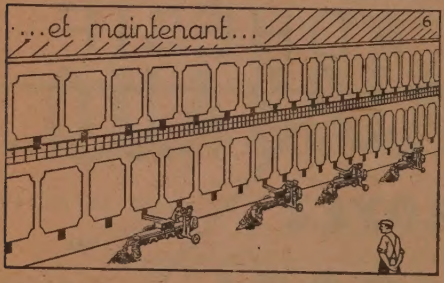
Une grande décision 4

fut prise :...

5 « Nettoyage par le vide »...



....et maintenant... 6



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

57e Année. — N° 23 9 Juin 1940

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

G. Chappaz. — Chronique. — La Champagne et la guerre..... 461
G. Bernon. — La coulure de la vigne..... 465
E. Nègre. — La concentration des moûts..... 469
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Union des Alpes et Provence. — Ecole d'arboriculture fruitière, d'agriculture et d'horticulture d'Eculty..... 472
Bulletin commercial.

A partir du 1er juin 1940 et par application du décret du 24 mai 1940, décret réglementant la publication des journaux, le PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE ne paraîtra que sur un nombre de pages réduit au 50 pour cent.

Nous rappelons que nous restons à la disposition de nos lecteurs pour leur fournir par correspondance tous renseignements utiles concernant l'exploitation de leurs terres.

La Direction.

CHRONIQUE

LA CHAMPAGNE ET LA GUERRE

Ce n'est pas la première fois que je prends ce titre pour écrire une chronique sur la Champagne et je me suis demandé souvent, depuis septembre 1939, si je n'étais pas le jouet d'un cauchemar lorsque, 25 ans après ce qu'on appelait « La grande guerre », il me faut encore parler de ce fléau déchaîné sur l'humanité par nos barbares voisins de l'Est.

J'ai encore bien nette la vision des vignes détruites sur les coteaux de la Montagne de Reims, des villages dévastés, des maisons de commerce rasées par l'artillerie et l'aviation ennemies. J'ai assisté à cette œuvre admirable de reconstitution poursuivie dans une belle union de la Viticulture et du Commerce champenois. Et voici qu'a surgi à nouveau la tragédie sanglante qui enlève chaque jour à la France les meilleurs de ses enfants.

La Champagne a été saisie en pleine crise économique. Cette crise a été singulièrement aggravée en ces dernières années par la menace de guerre qui pesait sur le monde. Son organisation pourtant s'est poursuivie

dans le sein de la Commission spéciale de Champagne créée par le décret du 28 septembre 1935. La guerre a fait renoncer provisoirement à certains projets, tel l'état parcellaire très complet qui devait permettre d'établir ce que j'ai appelé moi-même « l'Etat civil des parcelles ayant droit à l'appellation Champagne », état civil qui devait permettre un contrôle précis et technique dans le vignoble, tant au point de vue aire de production qu'au point de vue cépages ou méthodes de culture. Mais avec beaucoup de méthode se poursuivait la mise au point des systèmes de taille dont la réglementation doit être appliquée aux vendanges de 1941.

Au moment de commencer les vendanges, la Commission n'a pas hésité à prendre des mesures qu'elle jugeait nécessaires à la sauvegarde de l'avenir de la Champagne.

Il était démontré que le Commerce de Champagne ne pouvait absorber depuis quelques années plus de 250.000 hectolitres de vin par exercice. On risquait, si on libérait les vins de Champagne bloqués en 1938, de se trouver en face de 5 ou 600.000 hectolitres avec appellation. C'était courir le risque d'un écroulement des cours et d'un avilissement des stocks. Le redressement eût été bien difficile. La Champagne a bien chaque année un prix minimum légal pour chaque catégorie de crus. Mais il ne suffit pas de décréter ce prix minimum ; il faut manœuvrer pour qu'il corresponde à un équilibre entre l'offre et la demande, sans cela le prix minimum bloque les vins chez les producteurs sans espoir de vente.

Tenant compte de l'importance de la récolte, du stock de report au 1er septembre 1939 et de la qualité probable des vins, la quantité ayant droit à l'appellation « Champagne » a été limitée à 30 hectolitres à l'hectare.

Les vins bloqués en 1938 restaient bloqués et pouvaient partir sans appellation.

Les autres modalités adoptées en 1938, concernant les rendements, le degré, les carnets de pressurage, la liste des parcelles en production, étaient appliquées sans modification.

Les vendanges se sont poursuivies par la gelée d'abord, puis sous un ciel gris par la pluie. Les autorités militaires avaient fort heureusement consenti à mettre des hommes à la disposition du vignoble. Les uniformes kaki se mélangeaient avec les coiffes des vendangeuses. Des gars du Médoc cueillaient parfois les pinots de Champagne, affirmant une fois de plus cette union des français de toutes nos provinces devant le péril qui menace notre pays.

Peu de maisons achetaient. Celles qui firent des acquisitions à la vendange ne prenaient qu'une partie des 45 kilos de raisins par hectare qui avaient droit à l'appellation. Il fallut organiser des cuvées collectives, forme de coopération qui a malheureusement fonctionné souvent en Champagne depuis les crises. Les maisons de vins de Champagne ont généralement offert l'hospitalité aux collectives de leurs livreurs habituels dans leurs vendangeurs. Elles en ont souvent dirigé la vinification lorsque leurs chefs de caves n'étaient pas mobilisés.

Les collectives ont, généralement, épluché soigneusement leurs raisins après les avoir triés. Dans certains cas, où la pourriture grise avait trop compromis la récolte, elles procédaient seulement à un bon triage,

séparant les grappes attaquées et les grappes non mûres. Souvent le triage commençait à la vigne où on abandonnait les grappes encore rouges ou vertes.

Quelquefois l'appellation « Champagne » était faite uniquement des plus beaux raisins des plus belles parcelles.

Un autre procédé consistait à préparer les vins à appellation « Champagne » avec la *cuvée* seulement, c'est-à-dire avec les 20 hl tirés en premières pressées des 4.000 kgs de raisins chargés sur le pressoir.

En résumé on ne s'est pas appliqué seulement à réduire la quantité des vins à appellation par mesure économique ; on a voulu en même temps exciter les vignerons à réserver pour le vin de Champagne la partie de la récolte la plus mûre et la plus saine.

Une vingtaine de coopératives de vinification existant en Champagne ont appliqué évidemment les mêmes méthodes que nous venons de signaler pour les collectives.

La statistique des déclarations de récolte montre bien les résultats obtenus.

Les déclarations donnent pour l'ensemble de la Champagne délimitée une production globale de 481.000 hectolitres se répartissant comme suit par départements :

Marne	390.125	hl.
Aisne	26.814	—
Aube	64.401	—
Total	481.340	hectos

L'appellation « Champagne » a été demandée pour 262.278 hectolitres seulement soit :

Marne	228.644	hl.
Aisne	18.205	—
Aube	15.429	—
Total	262.278	hectos

Ainsi il restait dans chaque département comme vins sans appellation :

Marne	161.485	hl.
Aisne	8.609	—
Aube	48.972	—
Total	219.066	hectos

Comme les surfaces en production sont, d'après les déclarations de récolte :

Marne	7.909	ha.
Aisne	507	—
Aube	2.383	—
Total	10.799	hectares

On voit que le rendement moyen des vins ayant demandé l'appellation se trouve au-dessous du maximum de rendement prévu par la Commission spéciale de Champagne.

Peu à peu les vins en dehors de l'appellation « Champagne », soit les V. O. C. V. (vins originaires de la Champagne délimitée) se sont vendus à la consommation directe. Puis quelques maisons de Champagne ont acheté les « Champagné », surtout dans la vallée de la Marne. Ce sont surtout les petits crus qui ont été les premiers débarrassés d'une grande partie de leurs vins. Les grands crus vendaient peu jusqu'à ces derniers temps, et quelques mécontents en profitaient pour critiquer la réglementation champenoise en essayant de créeer un mouvement hostile. Mais le maintien du blocage de 1938 et la limitation de l'appellation à 30 hl par hectare devait déterminer finalement des achats partout puisque les petits crus voyaient leur vin à appellation épuisés. Une certaine reprise se dessinait d'autre part dans les exportations et l'espoir revenait dans nos vignobles.

La taille, qui n'était pas sans causer quelques inquiétudes, s'accomplit pourtant. Les femmes, les vieux vignerons, les enfants, travaillaient avec activité, faisant de leur mieux pour préparer les vignes conformément aux règles de taille imposables en 1941. Nulle part, nous n'avons trouvé d'opposition de principe à l'application d'une réglementation que chacun envisageait comme très susceptible d'être respectée malgré la guerre. En deux points seulement des critiques un peu amères. Dans un grand cru de raisins blancs où une minorité subit l'influence d'un mauvais exemple appuyé par une propagande coûteuse, et dans un coin de petits crus où on a abusé largement des grandes gaules sur de jeunes vignes en terres très fertiles. Notons que de vieilles vigneronnes, se souvenant des vieilles traditions, nous ont montré souvent des souches affaiblies par les excès de taille de certains jeunes.

Aidée par les nuits froides qui retardaient la végétation, le miracle s'est accompli, et la taille a été terminée à temps.

Déjà les instruments aratoires commençaient leur travail dans les vignes. Les bourgeons étalaient leurs jeunes feuilles sous le gai soleil du printemps. La nature faisait naître un paysage de paix malgré la guerre voisine, lorsque brusquement les bombardiers allemands sont venus plus nombreux troubler les vignerons et les vigneronnes au travail. Ceux-ci applaudissaient aux victoires de nos avions de chasse et de notre D. C. A. sans cesse en éveil. Puis ce fut le défilé lamentable des évacués belges et des ardennais plus proches. La ruée barbare des armées hitlériennes sur la Hollande et la Belgique, puis sur notre frontière, a épaissi à nouveau l'ombre de la guerre jusque sur nos villages, dont les maisons de moins de vingt ans attestent l'effort de reconstitution admirable réalisé après 1919, jusque sur nos coteaux replantés avec tant d'ardeur et de méthode. Le travail continue autant qu'il est possible et avec courage dans ces vignes où ceux qui peinent retrouvent le souvenir des absents en train de combattre là-bas, sous le feu terrible de la plus grande bataille de l'histoire, défendant, avec le sol sacré de la Patrie, la liberté des peuples. Mais les difficultés sont de plus en plus grandes au moment où devraient commencer les premiers traitements contre le Mildiou, contre la Cochylis et l'Eudémis.

Pourtant, en ce pays qui a connu si souvent dans l'histoire les horreurs de l'invasion, on conserve la foi dans le triomphe de nos armes, dans l'avenir de la Champagne et on supporte les épreuves douloureuses actuelles en attendant avec confiance l'heure de la victoire.

Georges CHAPPAZ.

LA COULURE DE LA VIGNE

Les préoccupations que la croissance de la vigne donne au viticulteur sont nombreuses : elles concernent d'une part la plante dans son feuillage et touchent ainsi indirectement à la récolte, ou bien se rapportent à la fructification elle-même.

La vendange est, en effet, le produit du nombre de grappes par poids moyen d'une grappe de premier facteur précisé au moment de la « sortie » et on pourra être plus ou moins satisfait selon qu'il y aura trois, deux, une grappe ou rien par rameau ; mais les plus beaux espoirs présentés avant la floraison peuvent être réalisés ou détruits au moment où sera précisée la valeur de chaque grappe, selon les conditions de la floraison et les modalités de son évolution. Lorsque les fleurs tombent, au moment de leur épanouissement ou que les grains à peine visibles se détachent de leur support, le vigneron dit que la vigne coule.

La coulure a donc pour résultat une diminution du poids de la vendange par éclaircissement exagéré de la grappe, ou de disparition de celle-ci.

Les causes qui l'entraînent sont des plus variées. Elles peuvent se rapporter à la constitution même de la fleur, qui peut être inapte par l'un de ses organes à la fécondation. Celle ci est normale quand les anthères et le pistil sont situés sur la même fleur.

La constitution florale est défectueuse lorsque les étamines et même l'ovaire se transforment en pétales, on se trouve alors en présence de plantes connues sous le nom de vignes à fleurs doubles représentées par certains sujets de Gamay, d'Aramon et autres sans doute Il faut retenir que cette anomalie ne surprend pas, car elle persiste régulièrement tous les ans sur les souches qui en sont victimes, se transmet au moment de la multiplication par boutures ou greffons. On évite cette curiosité en choisissant les bois de telles sorte qu'ils ne soient pas employés au greffage.

Parfois, le pistil est résorbé, la fleur ne possède que des étamines allongées, le pollen est utilisable pour la fécondation d'autres fleurs, mais la plante qui les porte n'aura jamais de fruits. Il s'agit là de plantes mâles.

A son tour le pollen peut être à la base de la coulure étant insuffisant à l'égard de l'ovaire de la même plante, comme par exemple chez la Madeleine Angevine, le Chaouch, l'Ohanès. Il est peu fécond ou infécond. L'autopollinisation ne peut se produire, la plupart des grains coulent. Le moyen de lutte le plus efficace contre la coulure, attribuable à l'imperfection du pollen, est de substituer à ce dernier et d'apporter à plusieurs reprises un pollen étranger provenant habituellement de plantes mâles.

En somme, il sagit jusque là de cas particuliers que les vignerons tendent à faire disparaître.

La coulure la plus fréquente est celle qui n'est pas transmissible ; tout cépage peut, accidentellement, la subir sous des formes variées.

Elle peut commencer avant même la floraison et intéresser les boutons floraux, que l'on distinguait nettement après le débourrement. Lorsque le rameau s'accroît, l'inflorescence fait de même, mais parfois exagère ce développement qui comporte un tel allongement de l'axe de la grappe que les boutons disparaissent comme absorbés par la rafle. Cette transformation des grappes en vrilles, connue sous le nom de filage, ne se produit que les années à début de végétation rapide. Les variétés normalement peu fertiles, très puissantes, en sont habituellement atteintes.

La coulure peut être due à la température dont le rôle est, comme nous allons le voir, très important par les répercussions qu'elle a sur la vie de la plante. La floraison exige, pour bien se faire, une température moyenne de 17 à 18°, au-dessous il n'y a pas de fécondation, les fleurs s'épanouissent mal ; la nouaison ne se produit pas.

Enfin, la grappe assimilant peu, ou du moins en quantité suffisante, vit au dépens de la souche qui par ses feuilles lui assure les matières nutritives indispensables.

Après la nouaison un certain nombre de jeunes grains peut tomber, et occasionne un éclaircissement de la grappe dont il ne faut pas s'inquiéter. Le nombre de fleurs d'une inflorescence se chiffre, en effet, par centaines, et l'on comprendra aisément que chacune de ces fleurs ne peut donner naissance à un grain, car il y en aurait trop, ils ne pourraient trouver place sur une même rafle et se gêneraient.

Les jeunes grains qui se développent normalement sont seulement les mieux placés, les autres se dessèchent et tombent. Quand il en reste trop le viticulteur intervient par le ciselage. Cependant, au lieu de se détacher, ils peuvent ne subir qu'un comencement de développement, rester petits parmi les gros et présenter ce que l'on connaît sous le nom de millerandage.

Après la nouaison les grains peuvent continuer à tomber par suite du manque de température ; mais cette cause d'alimentation insuffisante peut aussi provenir du fait que les matières nutritives sont employées à un autre usage qu'à l'alimentation des grappes. En plein développement la plante doit, en effet, subvenir aux besoins des extrémités supérieures (bourgeons terminaux, jeunes feuilles) et souterraines, allongement des racines) ; on conçoit que les grappes constituent le troisième concurrent puisant à la même source. Il arrive bien souvent que pour une cause quelconque la plante se développe rapidement, les jeunes feuilles très exigeantes prélèvent la presque totalité des matières élaborées par les feuilles, et en laissent bien peu à la disposition des grappes : il y a coulure.

Nous venons ainsi d'évoquer les diverses causes les plus fréquentes de la chute des grains. Qu'il s'agisse de concurrence des grains entre eux, ou que la vrille située sur l'inflorescence ou la rafle elle-même fasse concurrence aux fleurs, que ce soit les extrémités, il paraît bien établi que cette coulure est une dénutrition des organes floraux.

Des circonstances favorisantes se rencontrent parmi les opérations culturales, les labours par exemple tendent à l'augmenter, car la terre retournée apporte ainsi de l'humidité à la surface du sol et crée un refroidissement nuisible ; d'autres, comme le soufrage effec-

La fortune frappera bientôt à la porte de ses élus

OUVREZ-LUI LA VÔTRE

PRENEZ AUJOURD'HUI VOTRE BILLET DE LA

LOTERIE NATIONALE

Contre Insectes et MILDIOU

JETS FUSO GRAND TRAVAIL

pr Lances à main	n° 1 - 1 trou. Grande diffusion.		7,00
	n° 3 bis - 3 trous. Triple	—	14,50
pr Mach. à tract.	n° 2 - 1 trou. Grande	—	8,00
	n° 3 ter - 3 trous Trtple	—	13,50
pr Lances à mains : Tamiseur **"Préjet"**.			7,00

Franco-poste (F) c/mand., chèq. ou vir. à c/c/ P. 24260 Paris ou c/ rembours. frais destinataire.

A. MORINEAU, Ingr, (Paris)
à **Florensac**, (Hérault), 25, avenue Jean-Jaurès.

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de cuivre combiné de

l'OXYCLORURE TETRACUIVRIQUE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL
10, Quai de Serin, LYON

PORCS 2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, **250** frs ; 4 porcs, **480** frs ; 5 porcs, **590** frs ; 8 porcs, **900** frs. Catalogue gratuit :
LACROIX, St-Denis-près Martel (Lot).

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES
Etablissements AUBERT
Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs
14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888
SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier. Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.

Orthographe : S·O·U·F·R·A·L·O

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

5082 PUBL ELVINGER

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

MM. les Viticulteurs sont invités à venir se rendre compte par eux-même de ce que sont nos producteurs directs.

Visite les jours ouvrables, entre le 20 août et le 10 septembre, au *Domaine SEIBEL* sous la gare d'Aubenas (Ardèche) et au *Domaine de l'ORGEAT*, Moutboucher-sur-Jabron, route de Dieulefit, (Drôme).

Pour tous renseignements, notices et prix-courant, s'adresser chez l'obtenteur :

M. SEIBEL. -:- *AUBENAS (Ardèche).*

VITICULTEURS... toutes les comparaisons vous conduiront au tracteur : LE PRATIQUE L. S.

Construit en FRANCE pour la terre de FRANCE

Pas d'arrêt, pas d'immobilisation, car « LE PRATIQUE » est construit avec 80 o/o de pièces de série, se trouvant partout.

Consultez ceux qui l'utilisent

12 ans d'expériences en Motoculture Vigneronne

Tracteur " **LE PRATIQUE** ". Construction **monobloc, sans chassis**, sujet aux déformations, avec moteur 4 cylindres, soupapes en tête, **réduisant la consommation, chemises amovibles**, changées en quelques minutes et supprimant le réalésage.

Permet tous les travaux du vignoble, herses, cultivateurs, scarificateurs, etc., et notamment le chaussage et le déchaussage en un **seul passage.**

Largeur très réduite, **0 m. 90 à 1 m 20**, obtenue par le simple retournement des roues.

Relevage des charrues et instruments, par **vérin hydraulique,** commandé par le moteur.

Consommation inférieure à **3 litres à l'heure**

Renseignements et démonstrations :

Ets L. SABATIER, constructeur

SAINT-RAMBERT-D'ALBON (Drôme)

ou à nos Agents régionaux ;

H. POURRET, 13, rue Ruffi, à Nimes (Gard).

E. LANNES, à Ferrals-les-Corbières (Aude)

J. THEVENIAUD, à Brignoles (Var).

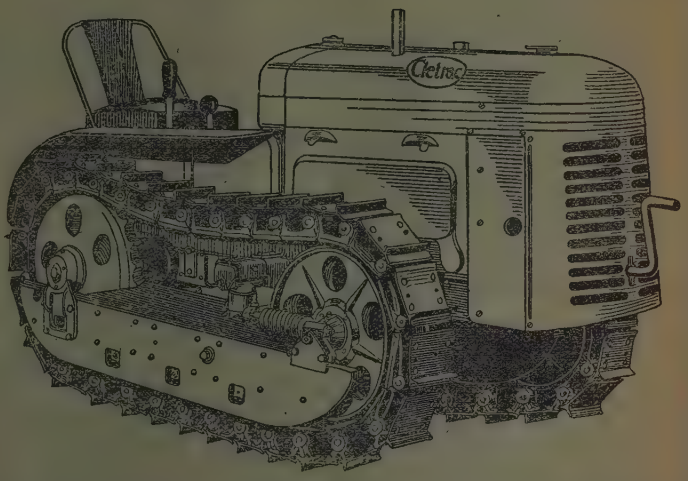
Cletrac

La **QUALITE**
que l'on ne
DISCUTE PAS !!

Nouveau Modèle
"VIGNERON"
H G-31

S. A.
ALMACOA
17-19
Rue de Rocroy
PARIS X^e

Tél. **TRUDAINE**
01-55 (3 lignes)



Depuis 1902

La S^té des MOTEURS BAUCHET, RETHEL (Ardennes), est la première maison française spécialisée dans la production des tracteurs à chenille.

Elle construit le **MOTOCHENILLE VERMOREL** dont cent références prouvent depuis dix ans que rien de mieux n'a été réalisé pour la viticulture.

Bureau provisoire et pièces de rechange, 48, Chemin Feuillat LYON.

LE PRIX DES ENGRAIS POTASSIQUES POUR LA NOUVELLE CAMPAGNE. AVANTAGES DES RABAIS D'ÉTÉ

La *Société Commerciale des Potasses d'Alsace* vient de faire connaître les prix de vente des divers Sels de Potasse pour la nouvelle campagne. Les prix de base (sylvinite et chlorure) sont les mêmes que ceux de l'année dernière.

Toutefois, afin de permettre une réduction des frais de main-d'œuvre et d'utiliser au maximum le matériel ferroviaire en transportant une plus grande quantité d'éléments fertilisants avec un même nombre de wagons, la *Société Commerciale des Potasses d'Alsace* a mis sur le marché français des sels plus concentrés :

Sylvinite riche 25 pour 100 minimum garanti de potasse pure.

Chlorure de potassium 58 pour 100 minimum garanti de potasse pure.

En outre, les rabais suivants (qui correspondent à un placement de 20 pour 100 l'an pour le chlorure acheté en juin), seront appliqués pour les achats de morte-saison :

Pour les commandes, par wagons de 10 tonnes, passées en disponible ; jusqu'au 30 juin : par cent kg., Sylvinite 18 %-25 %, 1.50, 2 fr. 05 ; Chlorure 49 %-58 %, 4 fr. 10, 4 fr. 80 ; Sulfate 46 %, 4 fr. 40. — Du 1er juillet au 15 juillet : par cent kg., Sylvinite 18 %-25 %, 1 fr. 10, 1 fr. 50 ; Chlorure, 49 %-58 %, 3 fr., 3 fr. 50 ; Sulfate 46 %, 3 fr. 30. — Du 15 juillet au 31 juillet : Sylvinite 18 %-25 %, 0 fr. 70, 1 franc ; Chlorure 49 %-58 %, 1 fr. 80, 2 fr 10 ; Sulfate 46 %, 2 francs.

La *Sylvinite* 25 % sera livrée exclusivement en *sacs* et la *Sylvinite* 18 % en *vrac*. Toutefois, les ordres de 18 % passés avant fin *mai*, pour expédition immédiate, pourront être livrés en sacs.

Les commandes de *Chlorure* 49 % seront acceptées seulement jusqu'à épuisement des stocks. Par la suite, il ne sera livré que du 58 %.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à vos fournisseurs habituels ou à la *Société Commerciale des Potasses d'Alsace*, 1 *bis*, rue de Verdun, à Montpellier. Téléphone : 27-64.

Société Continentale des Raffineries de Soufre

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 10.000.000 DE FRANCS

Tél. : D. 89-10 — Siège Social ; 50, Rue Breteuil — R.C. Marseille
D. 89-11 — MARSEILLE — 105-932

SOUFRES - FLEUR - TRITURÉ VENTILÉ

Pour la Viticulture — Qualité supérieure

Usines à Marseille - Sète La Nouvelle

tué à ce moment-là, favorisent la fécondation par le déplacement d'air qui occasionne la dispersion du pollen sur toutes les grappes.

La coulure varie avec la latitude, elle est plus faible dans nos régions ou en Afrique du Nord que dans les vignobles septentrionaux ou en situations élevées ; le même cépage, le Pulsard par exemple, coulera moins dans l'Hérault que dans le Jura où sa culture nécessite des précautions dont on ne tient pas compte ici.

Toutes les variétés ne sont pas également sensibles. En ce qui concerne notre région, nous citerons la Clairette, le Grenache, le Terret-Bourret, le Cinsault, le Muscat qui coulent quand ils sont trop vigoureux, tandis que le Gamay ne voit pas sa récolte diminuer.

L'Aramon y est parfois sensible, mais le poids de la grappe se retrouve quand même par la suite grâce au volume de chaque grain qui rachète la perte qui aurait pu se produire.

D'après ce que nous avons indiqué plus haut, il est facile de se rendre compte que le porte-greffe a une action capitale sur l'importance de la coulure. En règle générale, nous pourrons indiquer que les sujet puissants, vigoureux rendront les greffons sensibles à l'accident qui nous intéresse aujourd'hui, tandis que les porte-greffes faibles nous donneront des grappes compactes. Les procédés de lutte contre la coulure sont nombreux ; tous tendent à favoriser l'alimentation des grappes en réduisant la partie prélevée par la plante pour son accroissement, évitant ainsi cette dénutrition des organes floraux qui provoque leur chute.

Le filage est en partie conjuré quand on pince l'extrémité de la grappe dans la partie qui s'allonge le plus, on profite de l'opération pour supprimer la vrille la plus proche. A côté de ce procédé assez rarement utilisé s'en trouve trois autres dont l'exécution ne répond pas au seul souci de maintenir les fleurs sur la grappe ; il sont imposés par d'autres fins : ce sont la greffe, le pincement, l'incision annulaire.

La greffe a pour effet de créer un point de soudure, un enchevêtrementdes tissus conducteurs amenant un ralentissement dans la circulation de la sève, une gêne dans l'ascencion de l'eau et un obstacle à la dispersion des matières élaborées par les feuilles. Bien avant qu'elle nous soit imposée pour lutter contre le phylloxéra, les viticulteurs avaient coutume de greffer sur eux-mêmes les cépages très vigoureux qui ne donnaient pas suffisamment de récolte. Enfin, si les effets de la greffe sont équivalents à ceux présentés par les autres procédés, ils ont une particularité essentielle : ils sont durables. Chaque année, les nouveaux tissus du bourrelet de greffe s'organisent de la même manière et les bienfaits de l'opération se manifestent pendant toute la durée de la vie de la plante.

Le pincement, diversement connu sous les noms de rognage ou écimage, vise la suppression de la concurrence faite aux grappes par les rameaux en voie de croissance. En coupant ces organes terminaux parasites, nous permettons aux fruits de profiter des matières élaborées ainsi disponibles.

Par cette opération nous dirigeons vers les grappes tout ce qui aurait été absorbé par les jeunes feuilles. La technique présente deux

règles à observer. La première est relative à l'importance du pincement, autrement dit à l'indication du point où l'on doit couper le jeune rameau. Ce serait une erreur de vouloir pincer à un nombre déterminé de feuilles au-dessus de la dernière grappe, car en pratiquant ainsi on n'enlèverait rien si le pincement était précoce, tandis qu'effectué très tard il commettrait des dégâts. On doit supprimer l'extrémité en voie de croissance sur cinq, six ou sept mérithalles terminaux, s'il s'agit de vignes moins vigoureuses on se bornera à enlever six, cinq ou quatre feuilles seulement, et rien sur les vignes faibles. La deuxième précaution à prendre est d'effectuer l'opération au moment où elle est capable de produire tous ses effets : trop tôt elle est dangereuse et aggrave la coulure, car la végétation a le temps de repartir avant la floraison, trop tard elle est moins efficace puisqu'elle ne porte que sur les grains restant dont elle peut seulement accroître le volume. On pincera *au début* de la floraison, qui, s'échelonnant sur quelques jours se réalisera dans de bonnes conditions.

L'incison annulaire agit dans le même sens que le greffage, mais à cette différence près qu'elle est plus énergique et comporte des effets immédiats. Elle consiste à supprimer *au-dessous* de la grappe inférieure, un anneau d'écorce de quelques millimètres de longueur. Sa présence a pour effet d'intercepter la migration, vers les racines, des matières élaborées par les feuilles, et de suralimenter les grappes au moment de la floraison. Très facile à exécuter sur les vignes à long bois, elle est, quoique applicable, un peu plus difficile à faire sur les vignes conduites à coursons à deux yeux. Dans tous les cas, son époque d'exécution peut être approximativement située aux environs du début de la floraison.

***

Une troisième catégorie de coulure, d'origine parasitaire, va maintenant nous retenir. Des maladies comme le mildiou et autres détruisent les grappes, des insectes ampélophages vivent et se nourrissent des bouquets floraux, l'érinose s'étend parfois jusque sur les fleurs mêmes et amène leur chute.

On supprimera la coulure en luttant contre ces maladies par les moyens appropriés.

Les souches atteintes de Rougeot voient leurs grappes s'allonger, les grains ne tiennent pas après la floraison. Il en est de même pour celles sur lesquelles le court-noué fait des ravages. Les cépages qui en souffrent ne présentent pas les caractères qui entrainent la coulure accidentelle.

De nombreux vignobles réputés voient, au moment de la floraison, s'évanouir les promesses d'une belle sortie de grappes ; des étendues immenses, qui sont à fin mai magnifiquement chargées, ne garderont rien ou presque rien à la floraison. Le Court Noué, la Panachure et les autres symptômes qui l'accompagnent en sont la cause.

Pour ces vignes le traitement est grave, onéreux et long, car la lutte contre cette coulure est nécessairement celle organisée contre le Court-Noué, et ceci est un autre problème.

G. Bernon.

LA CONCENTRATION DES MOUTS [1]

Appareils de concentration sous la pression atmosphérique. — Ils se composent essentiellement de trois organes principaux :

a) Une chaudière destinée à produire de la vapeur.

Pour éviter les incrustations, il y a intérêt à ce que la vapeur, après avoir passé dans l'évaporateur et s'y être partiellement liquéfiée, retourne dans la chaudière. De cette façon, on ne fait, de plus, aucune dépense d'eau.

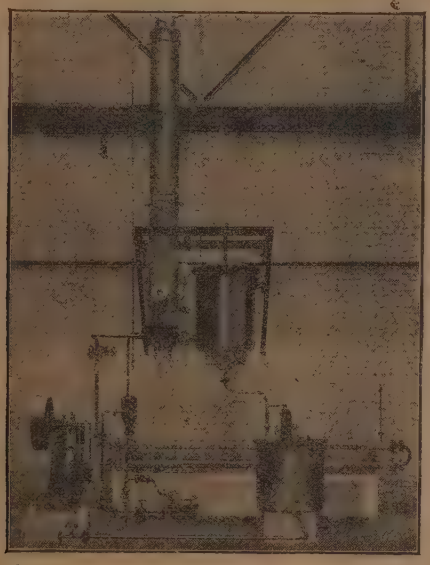


Fig. 2. — Evaporateur Kestner.

b) Un *évaporateur* dans lequel le moût est concentré.

Généralement tubulaire, il est muni d'organes accessoires : détendeur, vanne d'entrée de vapeur, sortie d'eau condensée, manomètre et soupape de sûreté, trou d'homme.

A sa partie supérieure ou latéralement, un *séparateur* avec deux orifices de sortie ; par l'un d'eux s'échappe la vapeur, par l'autre le moût concentré. Celui-ci passe parfois dans un deuxième séparateur et s'écoule ensuite dans le récupérateur de chaleur.

c) Un *récupérateur de chaleur* dans lequel un échange de calories se produit entre le moût à concentrer entrant dans l'appareil et le moût concentré qui en sort.

Parfois un deuxième récupérateur existe, dans lequel le moût à concen-

(1) Voir p. 448.

trer est réchauffé par la vapeur sortant de l'évaporateur ; il arrive ainsi dans celui-ci à une température déjà élevée.

La circulation du moût est continue ; le liquide s'écoule, parfois, par

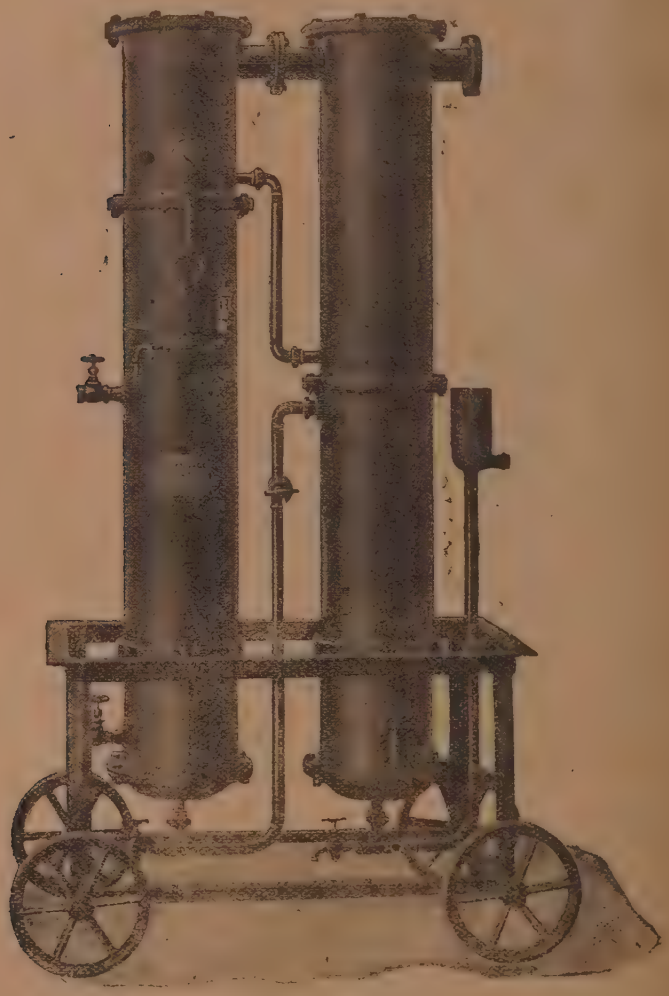


Fig. 3. — Evaporateur Pépin.

simple différence de niveau, d'un réservoir en charge ; il passe d'abord dans l'échangeur de température dans lequel il s'échauffe, dans l'évaporateur ensuite, dans un ou deux séparateurs et, enfin, de nouveau, dans l'échangeur de température refroidi par le moût qui y arrive en vue d'être concentré.

Toutes les parois métalliques en contact avec le moût doivent être en métal inattaquable : cuivre étamé, argent ou alliages spéciaux. Tous les organes intérieurs des appareils doivent être facilement démontables, en vue du nettoyage.

Parfois, chaudière et évaporateur peuvent être livrés en un seul appareil.

Suivant le type, les concentrateurs opérant sous la pression atmosphérique peuvent évaporer de cent à quinze cents kilogs d'eau à l'heure.

Les société Egrot et Grangé, Kestner (Fig. 1 et 2), Lemale et Pépin (Fig. 3), fabriquent de tels appareils.

2° Concentration sous pression réduite

La concentration des moûts par la chaleur peut se faire sous la pression atmosphérique ou sous vide partiel.

En opérant sous la pression atmosphérique comme précédemment, on a l'inconvénient de chauffer beaucoup le moût, à une température voisine de 100°. Les moûts peuvent acquérir un goût de cuit qui les déprécie ; leurs vitamines sont altérées.

Cette première méthode peut servir à faire des moûts de 20 à 25° Baumé destinés à être additionnés à de la vendange où à des jus de raisin insuffisamment riches en sucre, en vue d'élever le degré alcoolique du vin fait ; elle a l'avantage de ne nécessiter que très peu d'eau et de n'employer que des appareils simples et robustes ; elle n'est pas à conseiller lorsqu'on veut faire des moûts très concentrés.

En opérant sous vide partiel, on abaisse la température d'ébullition du moût ; on arrive, par suite, à le concentrer jusqu'à 36-37° Baumé sans élever beaucoup sa température : 45 degrés centigrades au maximum, ou moins encore suivant la dépression réalisée.

Aussi ces appareils à concentrer par le vide partiel conviennent-ils bien pour traiter des liquides altérables aux hautes températures et devant être soumis à une concentration élevée ; il y a intérêt à les utiliser dans l'industrie des moûts concentrés de raisins, d'autant plus qu'ils permettent de faire des moûts plus ou moins concentrés suivant le désir du viticulteur ; ils n'ont que l'inconvénient d'être plus délicats que les concentrateurs opérant sous la pression atmosphérique et de nécessiter une dépense d'eau importante.

Appareils de concentration sous pression réduite. — A la sortie de l'évaporateur et du séparateur, la vapeur provenant du moût passe dans un condenseur refroidi par un courant d'eau. Le liquide occupant un volume moins grand que sa vapeur, celle-ci, en se condensant, provoque une diminution de pression qui se répercute jusque dans l'évaporateur. On augmente la dépression ainsi réalisée par l'emploi d'une plus grande quantité d'eau froide et d'un appareil à faire le vide.

Les Sociétés Egrot et Grangé, Delestaing et Poggi, Kestner (Fig. 2), Lemale (Fig. 4 et 5), Sudry et fils (anciennement Navarre) construisent de tels appareils.

(à suivre)

E. Nègre.
Professeur à l'École nationale d'agriculture de Montpellier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'union des Alpes et Provence, réunie en Conseil d'administration le 30 avril 1940,

Demande instamment :

1° Que soit seule autorisée l'adjonction à la vendange de sucre de raisin ou de moûts concentrés à l'exclusion absolue du sucre de canne ou de betterave.

2° Que soit rendue aux viticulteurs la faculté d'ajouter dans des conditions à déterminer à leur vendange où à leurs moûts en fermentation l'alcool provenant de leur propre récolte, les vendanges des régions à appellation contrôlée peuvent seules utiliser dans ce but des alcools de vin provenant d'autres exploitations.

Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône). — *Parents :* qui désirez donner une formation professionnelle agricole à vos jeunes gens, adressez-vous à l'Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully.

C'est une Ecole de l'Etat, située dans un joli site, qui comprend une exploitation où les élèves reçoivent également une formation pratique.

Durée des études : 2 ans. Age d'admission : 13 et 14 ans. Concours des bourses 11 juillet. Diplôme des Ecoles d'Agriculture à la fin des études.

Renseignements et notice fournis par le Directeur. Tél. Lyon 160-01.

BULLETIN COMMERCIAL

Les prix d'achats de vin par l'Intendance *Mois de juin*

La Direction du Service des Vins des départements de l'Hérault, de l'Aude, du Gard, des Pyrénées-Orientales, des Bouches-du-Rhône et du Var nous communique :

Par décision du ministre du Ravitaillement, les vins de la récolte 1939 seront achetés à caisse ouverte, à partir du 1er juin, au tarif ci-dessous :

Francs		Francs
7°5 à 14,35	le degré-hl	107,63
7.6 à 14,60	—	110,96
7.7 à 14,60	—	112,42
7.8 à 14,85	—	115,83
7.9 à 14,85	—	117,32
8. à 15,10	—	120,80
8.1 à 15,10	—	122,31
8.2 à 15,35	—	125,87
8.3 à 15,35	—	127 41
8.4 à 15,35	—	128,94
8.5 à 15,60	—	132,60
8.6 à 15,60	—	134,16
8.7 à 15,60	—	135,72
8.8 à 15,85	—	139.48
8.9 à 15,85	—	141,07
9° à 16,35	—	147,15
9.1 à 16,35	—	148,79
9.2 à 16,35	—	150,42
9.3 à 16,35	—	152,06
9.4 à 16,35	—	153,69
9.5 à 16,60	—	157,70
9.6 à 16,60	—	159,36
9.7 à 16,60	—	161,02
9.8 à 16,60	—	162,68
9.9 à 16,60	—	164,34
10. à 16,85	—	168,50
10.1 à 16,85	—	170,19
10.2 à 16,85	—	171,87
10.3 à 16,85	—	173,56
10.4 à 16,85	—	175,24
10.5 à 16,85	—	176,93
10.6 à 16,85	—	178,61
10.7 à 16,85	—	180,30
10.8 à 16,85	—	181,98
10.9 à 16,85	—	183,67
11. à 17,10	—	188,40

Les vins d'un degré supérieur à 11° seront payés sur la base 17,10 le degré-hl.

Ces prix s'entendent vins enlevés à la propriété, compte tenu de la prime de consume.

La date de la retiraison du vin est celle qui doit être considérée pour la détermination du prix à appliquer.

En raison des événements les marchés du Midi et de l'Aglérie sont incotés par insuffisance d'affaires. L'annonce d'une très prochaine réouverture du trafic ferroviaire facilite la reprise des transactions sur les prix déjà établis à la propriété. Le vignoble, à l'heure actuelle est d'une très belle apparence et exempt de maladies.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

Le Colloïda est soluble
Les autres soufres ne le sont pas
SINFRA - BÉZIERS - TÉL. 12-07

Le Colloïda est soluble
Les autres soufres ne le sont pas
SINFRA - BÉZIERS - TÉL. 12-07

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

LE

SUPERPHOSPHATE

est livré rapidement

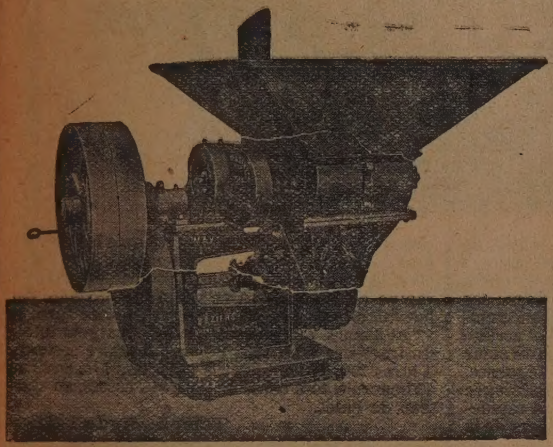
par

vos fournisseurs habituels

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETE S.G D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —
BEZIERS (Hérault)

APPAREILS ROTATIFS
A CONCENTRER SOUS LE VIDE

B^t^ S.G.D.G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

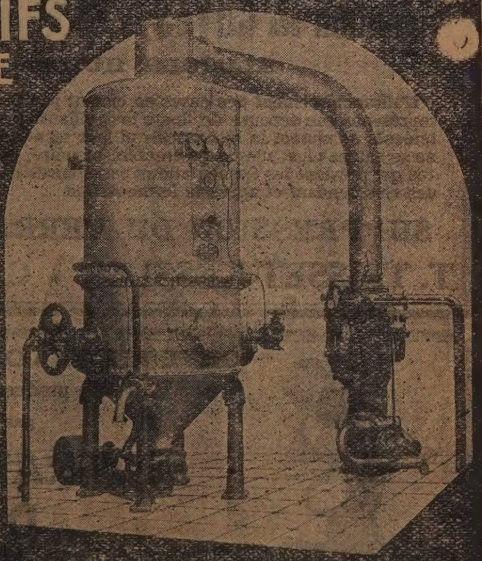
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc...

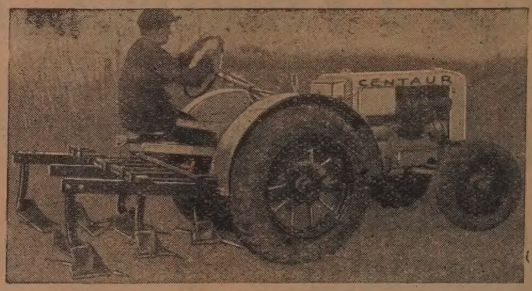


DELESTAING & POGGI

CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

Le Nouveau CENTAUR modèle KV 25 CV

se différencie de tous les tracteurs par sa conception



La bonne répartition du poids, son centre de gravité très bas et son attelage bas et très avancé lui permettent de labourer avec des roues pneumatiques agraires, sans le moindre patinage ; ses freins indépendants sur chaque roue motrice empêchent tout dérapage des roues avant et arrière et permettent de tourner avec le minimum de place en braquant les roues avant presque à l'équerre. Ce **CENTAUR 25 CV** laboure aisément la rangée de deux mètres en un seul passage et fait rapidement tous les remorquages lourds et légers de la propriété, grâce à ses quatre vitesses lui permettant de marcher de 1 à 30 kilomètres à l'heure. C'est le véritable tracteur de la propriété moderne : rapide et économique, ce qui a été reconnu par les viticulteurs lors des essais de Motoculture, le 1er et 2 mars, au château de PINET. Largeur totale du tracteur : 1 m. 125. Dépense horaire essence, 3 litres 250. Travail avec la charrue, 1 ha environ à l'heure, le tout contrôlé lors des essais, au château de Pinet.

Téléph. Agde 1-21

CONCESSIONNAIRE POUR LE MIDI :

Etablissements Joseph BLANC, domaine St-Louis, par VIAS (Hlt)

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

OBTENEZ DE VOS VIGNES, SANS LES ÉPUISER

une production abondante et économique

par l'emploi du

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

Le Bon Engrais Naturel

Services Agronomiques du

NITRATE DU CHILI

11 bis, avenue Victor-Hugo — PARIS-XVIe

Détruisez
COCHYLIS, EUDÉMIS

AVEC

FLUOSIL

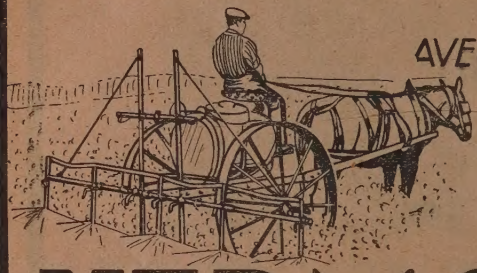
Poudre impalpable
pénétrant partout
Emploi autorisé
jusqu'aux vendanges

▼

La LITTORALE
BÉZIERS

LUTTEZ contre
le DORYPHORE

AVEC



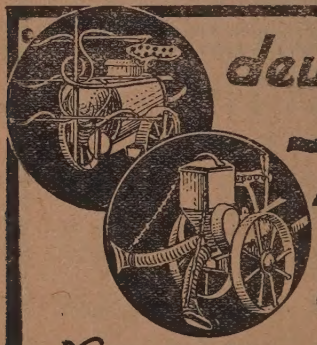
LES
PULVÉRISATEURS
ET POUDREUSES

VERMOREL

VILLEFRANCHE - SUR - SAÔNE _ (RHÔNE)

Société Anonyme au Capital de 8.000.000 de Francs

Catalogue gratuit sur demande



deux inséparables...

LE RENOVEX
et L'AQUILON
au service
de vos vignes

Finesse de pulvérisation.
Puissance de projection.
Douceur de traction.

VERMOREL

VILLEFRANCHE (RHÔNE)

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »